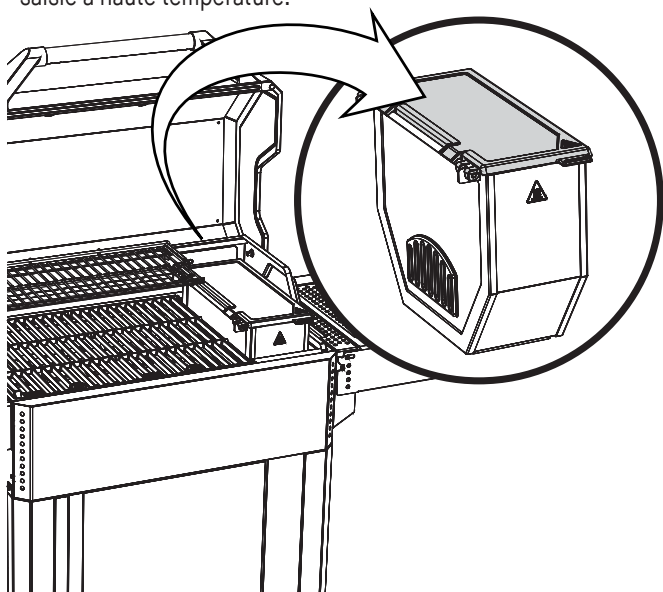


Mode d'emploi

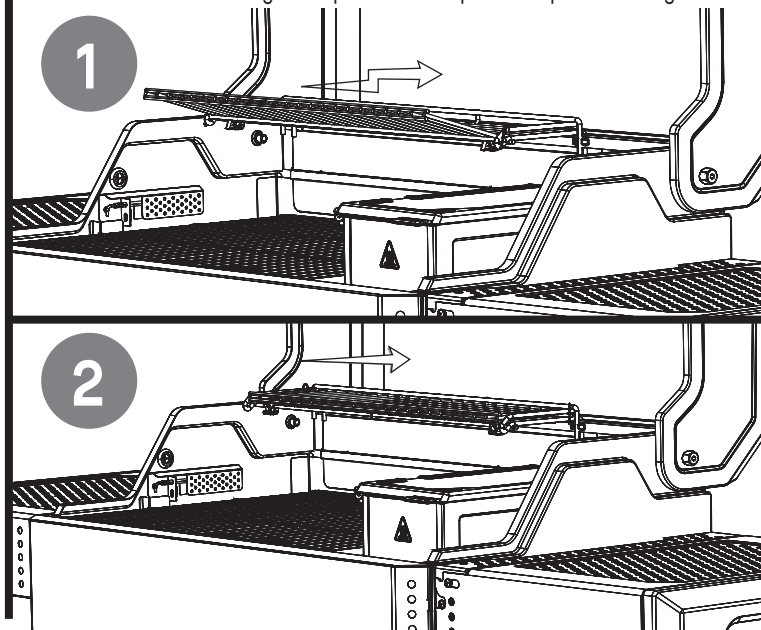
SAISIR SUR LE COUVERCLE DE LA TRÉMIE/PLAQUE DE SAISIE

Vous pouvez également utiliser le couvercle de la trémie pour la saisie à haute température.



GRILLE-RÉCHAUD

Soulevez-le et faites-le glisser pour obtenir plus d'espace sur la grille.



NETTOYAGE ET RANGEMENT

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE GRIL EST FRAIS AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

- Une fois les cendres complètement refroidies, videz la trémie de cendres après chaque utilisation. Cela prolongera la durée de vie de la trémie de charbon.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Retirez la grille de charbon et nettoyez-la.
- Retirez les grilles de cuisson et la rampe pour les nettoyer.
- Retirez le récipient à graisse et la plaque de recouvrement pour les nettoyer.
- Retirez le couvercle de la trémie (plaque de saisie) et nettoyez-la. Le couvercle de la trémie est en fonte revêtue; veuillez l'essuyer avec un chiffon humide pour éliminer les débris résistants que vous pourriez avoir besoin de frotter avec une brosse non abrasive. Une fois propre, appliquez une légère couche d'huile sur la plaque de saisie pour éviter la rouille. En cas de rouille sur la plaque de cuisson, nettoyez avec une brosse en acier, appliquez un shortening végétal et chauffez le gril comme indiqué dans les instructions d'apprêtage.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le gril fonctionne de façon sécuritaire.
- Nettoyez le gril et les grilles de cuisson au moyen d'un détergent à vaisselle doux. Essuyez l'extérieur du gril à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyeurs. Assurez-vous de bien sécher l'appareil.
- Passez un chiffon imbibé d'huile de cuisson pour éviter la rouille.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le gril dans un ENDROIT SEC protégé. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Lorsque vous ne vous servez pas souvent du gril, rappelez-vous de vérifier votre gril périodiquement, même lorsque vous utilisez une housse, afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

Dépannage

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le contrôleur n'est pas allumé.	L'alimentation n'est pas en marche.	Appuyez sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le contrôleur sur le bloc d'alimentation et le bloc d'alimentation dans la prise murale.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur de la prise murale et réinitialisez-le s'il s'est déclenché.
	Le contrôleur ne fonctionne pas correctement.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Le ventilateur n'est pas en marche.	La température dans l'armoire a atteint la température réglée.	Une fois la température réglée atteinte, le ventilateur s'éteint. Lorsque la température tombe sous la température réglée, le ventilateur se remet en marche. Le ventilateur continue à s'ajuster automatiquement pour maintenir la température réglée.
	Ventilateur déconnecté du contrôleur.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	Ventilateur déconnecté du faisceau de câbles.	
	Err 3	Voir ci-dessous.
La température du contrôleur est inexacte.	La sonde de température n'est pas bien branchée.	Vérifiez que le raccord est bien inséré.
	La sonde de température est sale.	Nettoyez bien la sonde de température.
Chauffage lent.	Quantité de charbon basse.	Rajoutez du charbon dans la trémie.
	Le couvercle du grill est ouvert.	Fermez le couvercle du grill.
	Le ventilateur n'est pas en marche.	Voir « Le ventilateur n'est pas en marche ».
L'allumeur ne s'allume pas ou tarde à s'allumer.	L'allumeur ne fonctionne pas si la température du grill est supérieure à 93 °C/200 °F.	1. Assurez-vous que l'allumeur n'a pas de débris ou d'obstructions. 2. Assurez-vous que l'allume-feu et le porte-allume-feu sont complètement insérés et qu'ils touchent l'allumeur. Err6 : Voir ci-dessous.
Mauvaise connexion WiFi.	Signal faible.	1. Inclinez l'antenne à l'arrière du contrôleur afin qu'elle soit orientée vers le sol.
Err 1	La sonde de température n'est pas bien branchée.	1. Vérifiez que le raccord est bien inséré. 2. Débranchez le contrôleur de l'alimentation en électricité, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
Err 2	Thermomètre à viande défectueux.	Service à la clientèle de Masterbuilt https://www.masterbuilt.com/pages/support
Err 3	Le barbecue a surchauffé.	1. Éteignez le grill. 2. Cherchez la cause de la surchauffe. • Feu de graisse. • Défaut du ventilateur. 3. Remettez le grill en marche.
Err 4	Le charbon ne s'allume pas.	1. Assurez-vous que le couvercle de la trémie et la porte de la trémie inférieure sont bien fermés. 2. Assurez-vous qu'il y a du charbon. 3. Assurez-vous qu'il ne reste plus de cendres provenant d'une utilisation antérieure. 4. Remplissez la trémie de charbon de bois avant d'insérer l'allume-feu. 5. Assurez-vous d'avoir enfoncé le bouton d'allumage et que l'allumeur fonctionne. 6. Remettez le grill en marche.
Err 5	Température du thermomètre à viande supérieure à 148 °C (300°F).	1. En portant des gants de protection, retirez le thermomètre à viande du barbecue. 2. Débranchez-le du contrôleur. 3. Laissez refroidir le thermomètre à viande.
Err 6	Défaillance de l'allumeur	1. Éteignez le grill. 2. Débranchez l'allumeur et vérifiez sa connexion. 3. Redémarrez le grill et appuyez sur le bouton d'allumage. 4. Communiquez avec le service à la clientèle si l'erreur persiste. 5. Vérifiez s'il y a des débris sur l'allumeur.

GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la rouille. Masterbuilt® exige une preuve d'achat lors de réclamations au titre de la garantie, par exemple un reçu.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée

DÉBUT DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que cette garantie s'applique, vous devez enregistrer votre barbecue. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Masterbuilt® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du barbecue. Masterbuilt® paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

RÉSIDENTS DE L'Australie ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le gril a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.

Cette garantie limitée exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou verbale, expresse ou implicite, incluant, notamment, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable.

Le recours exclusif du propriétaire pour la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité au remplacement, tel que spécifié par la présente garantie. Masterbuilt ne sera tenu responsable en aucun cas des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence, y compris l'EU. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

ANNULLATION DE LA GARANTIE

L'achat de tout produit Masterbuilt® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Masterbuilt® pour vendre les produits Masterbuilt®

BESOIN D'AIDE? COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Nos conditions de garantie peuvent être modifiées de temps à autre. Pour obtenir une version à jour de notre garantie, rendez-vous sur le site www.masterbuilt.com/pages/warranty. Pour toute assistance ou pour demander une copie à jour de notre garantie, communiquez avec nous à l'adresse ci-dessous.

Masterbuilt®

Premier Specialty Brands, LLC

5367 New Peachtree Road

Suite 150

Chamblee, GA 30341

<https://www.masterbuilt.com/pages/customer-support>

Masterbuilt®

Kamado Joe Europe

Lange Voorhout 86

2514 EJ La Haye

Pays-Bas

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

Australie et Nouvelle-Zélande

Veillez prendre contact avec votre détaillant.

Masterbuilt®

Kamado Joe UK Limited

Cheyenne House West Street

Farnham GU9 7EQ

<https://international.masterbuilt.com/pages/customer-support>

MASTERBUILT®
SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



ADVERTENCIA

- ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerlo a sustancias químicas como el DINP, que es conocido por el Estado de California por causar cáncer, y el monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California por causar defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca lo use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use el aparato para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo posterior y durante el proceso de enfriamiento. Tenga precaución. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el ahumador. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras está en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Masterbuilt®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de la parrilla o de la tolva. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- La parrilla y la tolva están CALIENTES mientras están en uso y permanecerán CALIENTES por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- La tolva y la tapa de la tolva están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Utilice guantes de protección cuando trabaje con estos componentes o cerca de ellos.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos del carbón ardiendo. Tenga cuidado con los cabellos y la ropa sueltos durante la operación ya que pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte. Siga siempre las instrucciones de encendido específicas para esta parrilla.
- Nunca llene demasiado la tolva de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- • ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Instálelo sólo en un receptáculo GFCI Clase A cubierto que tenga una caja resistente a la intemperie con la tapa del enchufe de fijación insertada o retirada.
- • ADVERTENCIA: No debe utilizarse con receptáculos que sólo son resistentes a la intemperie cuando el receptáculo está cubierto (la tapa de la clavija de fijación no está insertada y la tapa del receptáculo está cerrada).
- Cuando use aparatos eléctricos, siempre se debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse.
- Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado.
- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- No exponga el aparato a la lluvia o al agua en ningún momento.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que:
- La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
- El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con aparatos de exteriores".
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- No permita que el cable esté colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de añadir o retirar componentes internos.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- No abra nunca la tolva después del arranque inicial o durante el uso. Si es necesario recargar carbón durante su uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla y utilice siempre guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla si la sonda de temperatura ha sido retirada. Esto puede hacer que la parrilla se sobrecaliente y causar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- Este dispositivo cumple con la(s) norma(s) RSS exenta de licencia de Industry Canada: La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:
 1. Este dispositivo no puede causar interferencias, y
 2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada del dispositivo.
- Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.



REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS



- 100-120VAC, 60HZ, 0.83A, 90W



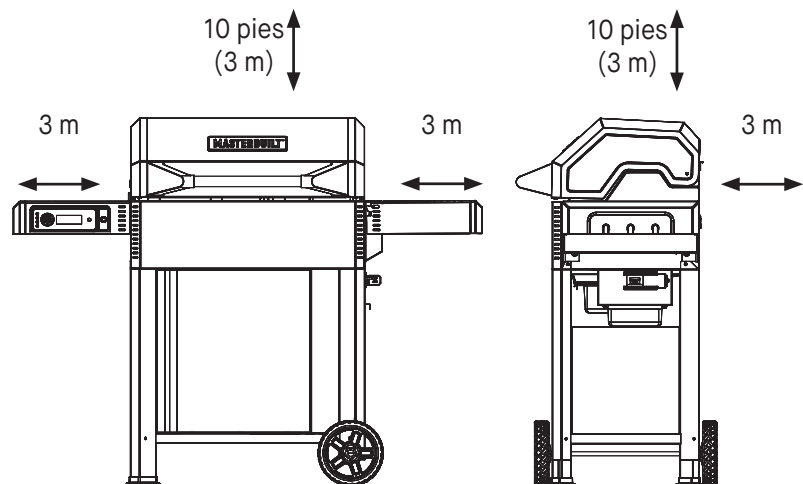
REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



ADVERTENCIA



El cable de alimentación eléctrica es un peligro de tropiezo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

Instrucciones de operación

CURADO PREVIO

El curado previo eliminará de su parrilla las sustancias químicas y aceites residuales del proceso de fabricación.

CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Llene la tolva con carbón vegetal aproximadamente 1/4-1/2 de su capacidad.
2. Ponga en marcha su parrilla siguiendo las instrucciones de ARRANQUE y configure la temperatura a 250 °F (121 °C) por 60 minutos.
3. Luego de 60 minutos, configure la temperatura a 400 °F (204 °C) por 30 minutos.
4. Apague la parrilla siguiendo las instrucciones de APAGADO.
5. Deje que la parrilla se enfríe COMPLETAMENTE.
6. Con una servilleta o un paño, unte una capa fina de aceite de cocina en las rejillas, la placa de sellado, las rejillas de calentamiento y el interior de la tapa y cuerpo de la parrilla. Tenga precaución, la parrilla estará CALIENTE al tacto.
7. Repita los pasos 3-6 a 350 °F (175°C).

Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

ARRANQUE NORMAL

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. NO CARGUE EL CARBÓN HASTA EL PASO 5.
3. Presione el botón de encendido automático para precalentar el arrancador:
 - a. El botón de encendido debería estar parpadeando.
 - b. La pantalla del controlador debe parpadear 450 °F (232 °C).
4. Desplace la perilla del controlador para cambiar la temperatura deseada.
 - a. Opciones de selección de temperatura:
 - Presione el botón de configuración de la temperatura para seleccionar la temperatura mostrada en pantalla.
 - Si no desplaza la perilla, el controlador seleccionará automáticamente la temperatura en pantalla (temperatura por defecto 450 °F / 232 °C).
5. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
6. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
7. Espere a que el botón de arranque automático deje de parpadear (debería tardar unos 45 segundos).
8. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
9. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope y cierre la puerta.
10. La parrilla deberá ejecutar una secuencia de arranque; el ventilador puede tardar unos instantes en encenderse.

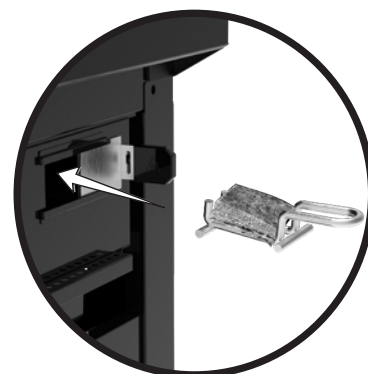


Figura 1

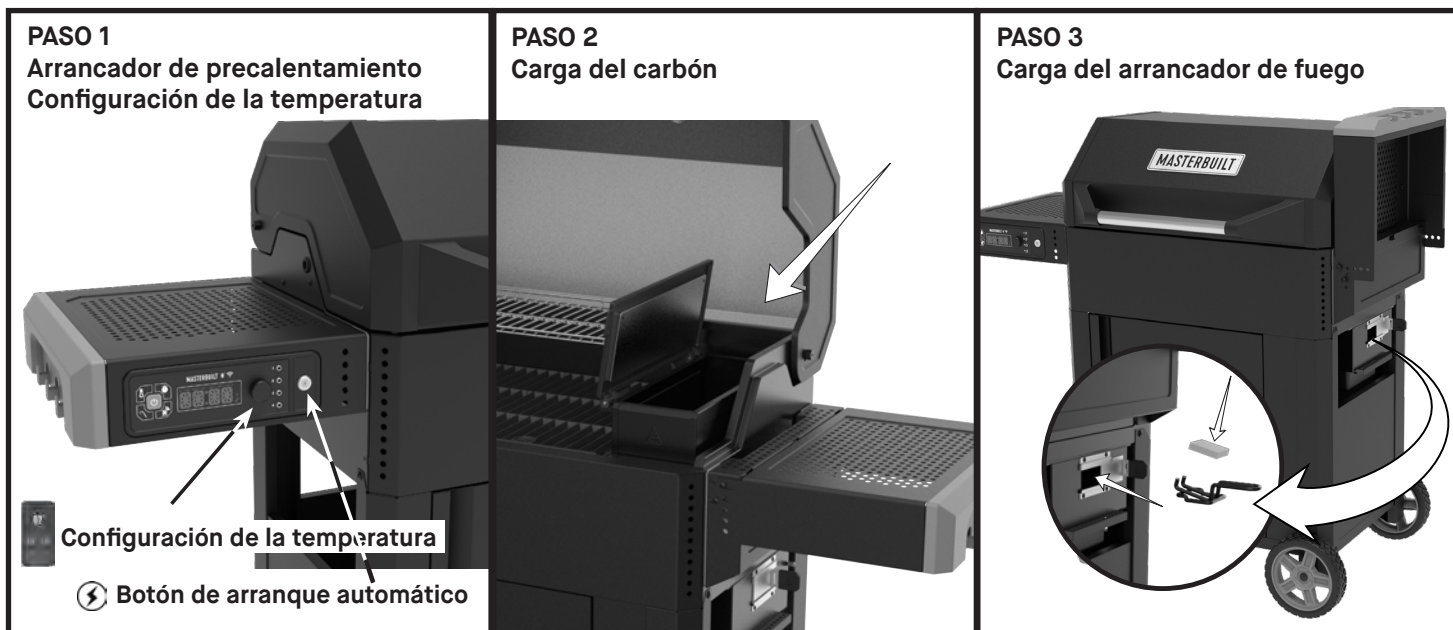
CONSEJOS DEL ARRANCADOR:

- a. Botón del arrancador parpadeante = precalentamiento del arrancador (NO cargue el arrancador de fuego mientras el arrancador esté precalentándose).
- b. Botón del arrancador sólido = el encendedor está encendido/caliente.
- c. El arrancador no se enciende si la parrilla está a más de 200 °F (93 °C).
- d. Si la temperatura ya está configurada, el arrancador no le pedirá que configure la temperatura.
- e. Cada vez que se active el arrancador, la parrilla ejecutará la secuencia de arranque. Durante esta secuencia el ventilador no funcionará por PID. El ventilador volverá al PID una vez completada la secuencia de arranque. La secuencia de arranque es de aproximadamente 8 minutos.

NOTA: Para un arranque correcto del iniciador del fuego, es importante seguir los pasos indicados anteriormente en la secuencia adecuada. Si no se siguen estos pasos, el procedimiento de arranque puede fallar.

Instrucciones de operación

ARRANQUE



ARRANQUE MANUAL DEL FUEGO

Si el arrancador de fuego no se enciende con el botón de encendido, puede arrancar manualmente la tolva con los pasos que se indican a continuación.

1. Enchufe la parrilla y encienda el controlador.
2. Llene el MiniHopper con carbón vegetal (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques).
3. Mantenga ABIERTA la tapa de la tolva.
4. Coloque 1 arrancador de fuego en el soporte para arrancadores de fuego (ver fig. 1)
5. Deslice la bandeja del arrancador de fuego en la tolva inferior hasta que vaya al tope.
6. Encienda manualmente el arrancador de fuego.
7. Cierre la puerta del arrancador de fuego.
8. Espere 2-3 minutos para que el carbón se encienda antes de cerrar la tapa de la tolva.
9. Una vez que el carbón haya empezado a arder, cierre la tapa de la tolva.
10. Cierre la tapa de la parrilla y configure la temperatura en el controlador.

RECARGA

Si es necesario rellenar la tolva durante la cocción, siga las instrucciones de recarga segura que se indican a continuación.

1. Asegúrese que el ventilador esté en PAUSA antes de empezar a recargar.
2. Presione el botón de encendido para activar la función de PAUSA (el controlador mostrará HOLD).
3. Agregue carbón vegetal a la tolva (no más de 7lbs/3kgs de briquetas o 5lbs/2.25kgs de bloques). Use EXTREMA precaución, la tapa de la tolva estará CALIENTE. Use guantes de protección y pinzas para abrir la tapa de la tolva.
4. Cierre la tapa de la tolva y quite la pausa del controlador presionando el botón de encendido.

Instrucciones de operación

APAGADO

1. Una vez finalizada la cocción, apague el controlador y desenchúfelo.
 2. Cierre la tapa de la tolva y la tapa de la parrilla.
 3. Deje que la parrilla se enfríe al tacto antes de guardarla.
 4. Una vez que la parrilla esté fría al tacto, vacíe la taza de cenizas, cubra y guarde su parrilla en un lugar seco.
- *NOTA - El carbón no se guardará después de apagar la parrilla. Para acelerar el proceso de apagado, limite la cantidad de carbón para que se adapte a su tiempo de cocción.

ADICIÓN DE HUMO/SABOR

Mezcle trozos de madera en la tolva con carbón vegetal. Encienda y configure la temperatura.

*NOTA: Nunca use más de 1/2 libra de trozos de madera en toda la tolva.

PANEL DE CONTROL



Encendido/Apagado del controlador:

1. Presione el botón para encender el controlador.
2. Una única presión mientras está encendido = Función de pausa
3. Presión larga mientras está encendido = Apagado



Botón de arranque o ignición:

1. Presione el botón de arranque para encender automáticamente el arrancador de fuego.



Configuración de la temperatura:

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada.
3. Presione de nuevo el botón para configurar la temperatura (la temperatura se ajustará automáticamente luego de 3 segundos).



Configuración del tiempo:

- **Temporizador de cuenta regresiva**
 1. Presione el botón.
 2. Gire la perilla a las horas deseadas.
 3. Presione el botón para configurar las horas.
 4. Gire la perilla a los minutos deseados.
 5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
 6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
 7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.



Configuración de la sonda para carne

1. Presione el botón y gire la perilla para seleccionar la sonda para carne (MP1, MP2, MP3, MP4).
2. Presione el botón de temperatura.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Presione de nuevo el botón de temperatura para ajustarla.
5. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, sonará la alarma. Presione cualquier botón para borrar.

Visualización de información en pantalla:

- Al girar la perilla, la pantalla avanzará por la temperatura de la parrilla, el temporizador y las sondas de carne; MP1, MP2, MP3 y MP4.



Configure la temperatura de °F a °C:

1. Con la alimentación apagada, mantenga presionado el botón de configuración de la temperatura
2. Presione el botón de encendido/apagado.
3. La unidad se enciende con "F" o "C" parpadeando en la pantalla
4. Use la perilla para seleccionar la unidad de temperatura
5. Presione set temp. para confirmar

- **Temporizador de cuenta ascendente**
 1. Presione y sostenga el botón.
 2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
 3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
 4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Instrucciones de operación

BLUETOOTH + WiFi



Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su parrilla Bluetooth + WiFi y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

BLUETOOTH



Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes:

1. Descargue la aplicación de Masterbuilt desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s). Para mayor información, visite: masterbuilt.com/pages/app-device-requirements.
2. Una vez completada la descarga, abra la aplicación de Masterbuilt y siga las instrucciones para emparejar su parrilla Bluetooth y su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

Advertencia del FCC

Advertencia: Los cambios o modificaciones a este ahumador no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si se pierde la conexión, el ahumador continuará según lo programado. El ahumador puede ser operado desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Transmisor inalámbrico

Caractéristiques de l'émetteur et du WiFi = RF: $9 \pm 1\text{dbm} / 2402 - 2480\text{ MHz}$ et $17 \pm 1\text{dbm} / 2412 - 2462\text{ MHz}$